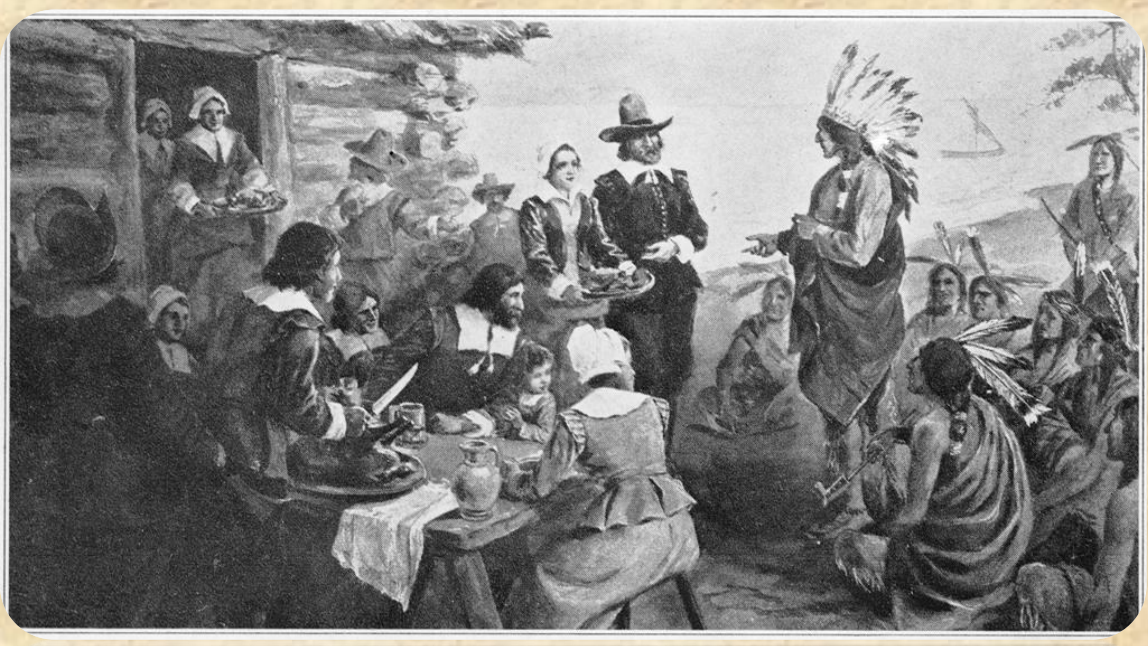
Dia de Acción de Gracias en los Estados Unidos

HISTORIA

Casi todas las culturas del mundo han hecho celebraciones de agradecimiento por cosechas abundantes. La celebración de Acción de Gracias en los Estados Unidos de América comienza como una fiesta de gratitud en los primeros años de las colonias americanas, casi cuatrocientos años atrás. Actualmente, muchas personas consideran que este feriado es el favorito del año. En 1620, el "Mayflower" un barco con más de cien personas, navegó cruzando el Océano Atlántico para establecerse en el nuevo mundo. Este grupo había cuestionado las creencias de la Iglesia de Inglaterra y quería separarse ella. Los peregrinos se asentaron en lo que hoy es el Estado de Massachusetts. El primer invierno en el nuevo mundo fue muy difícil, habían llegado demasiado tarde para cultivar, y sin comida fresca, la mitad de la colonia murió afectada por diferentes enfermedades. La primavera siguiente, los indios les enseñaron a cultivar maíz, una comida desconocida para los colonizadores, les enseñaron también a cultivar otros alimentos, a cazar y pescar. En el otoño de 1621, generosos cultivos de maíz, cebada, fríjol y calabazas fueron cosechados. Los colonizadores tenían mucho que agradecer, por lo tanto planearon un festín. Invitaron al jefe y a noventa nativos. Los indios trajeron carne de ciervo para asar, pavos y otras carnes de caza. Los colonizadores habían aprendido de los indios a cocinar arándanos y diferentes tipos de maíz además de platos hechos con calabaza. Para el primer Día de Acción de Gracias los indios llevaron palomitas de maíz. En los siguientes años, muchos de los colonizadores fundadores celebraron la cosecha de otoño



DIA DE ACCION DE GRACIAS

TABLA DE CONTENIDO

1. Historia

2. Celebraciones, Tradiciones y Símbolos

- Perdón Presidencial
- Símbolos del Día de Acción de Gracias
- Desfile del Día de Acción de Gracias de Macy's

3. Feriado de Acción de Gracias es una ocasión para ayudarse unos a otros.

4. Recetas del Día de Acción de Gracias.

con un festín de agradecimiento. Después que los Estados Unidos de América se convirtió en un país independiente, el Congreso recomendó un día al año para que toda la nación ofreciera en Acción de Gracias. George Washington sugirió la fecha de noviembre 26 como Día de Acción de Gracias. Años más tarde, en 1864, al final de una sangrienta y larga guerra civil, Abraham Lincoln pidió a los ciudadanos de los Estados Unidos celebrarlo el último jueves de noviembre, como se viene celebrando cada año.

Proclamación Anual del Presidente

El Día de Acción de Gracias se celebra el cuarto jueves de noviembre que es diferente fecha cada año. El Presidente de los Estados Unidos emite su proclama declarando oficialmente esta celebración. Después de la Guerra de la Revolución, el Congreso Continental reconoció la necesidad de dar las gracias por librar al País de la guerra y conducirlo a la Independencia. El Congreso expidió una proclama el 11 de octubre de 1782.

El Congreso de los Estados Unidos en Asamblea.

Proclama

Siendo tarea indispensable de todas las Naciones, no solo ofrecer sus plegarias a DIOS TODOPODEROSO, dador de todo lo bueno, por su misericordiosa ayuda en tiempos de aflicción, sino también en solemne y pública forma alabarlo por su bondad en general, y especialmente por las grandes señales de la intervención de su divina providencia a favor de ellas: Por lo tanto los Estados Unidos en reunión del Congreso, tomando en consideración las muchas instancias de la divina bondad de Dios con estos Estados, en el curso de un conflicto importante en el que han estado comprometidos por mucho tiempo; el feliz presente y el promisorio estado de los asuntos públicos; y los eventos de la guerra, en el curso del año ahora acercándose al final; particularmente la armonía de los Concejos públicos, que es tan necesaria para el éxito de la causa pública; la perfecta unión y buen entendimiento que hasta ahora ha subsistido entre ellos y sus aliados; no obstante los astutos e incansables intentos del enemigo común para dividirlos; el éxito de las armas de los Estados Unidos, y de las de sus aliados, y el reconocimiento de su Independencia por otro poder Europeo, cuya amistad y relación de comercio será una gran y duradera ventaja para los Estados: Por el presente recomiendo a los habitantes de estos Estados en general, observar, y pedir a los diferentes Estados interponer su autoridad en designar y ordenar la observancia de el JUEVES veinte y ocho de noviembre siguiente, como día solemne de ACCION DE GRACIAS, a DIOS por toda su misericordia: y que ellos recomienden a todos los rangos, a testificar la gratitud a DIOS por su bondad, con la gozosa obediencia de sus leyes , y promoviendo su influencia, la práctica de la verdadera y pura religión, la cual es la base para los grandes cimientos de la prosperidad pública y felicidad nacional.

Dado en el Congreso, Filadelfia, el día onceavo del mes de octubre, en el año de nuestro Señor, mil setecientos ochenta y dos, y por nuestra Soberanía e Independencia

John Hanson, Presidente
Charles Thomson, Secretary

***Fuente**: Celebrate Holidays in the U.S.A. traducción extraoficial Centro Lincoln.*

CELEBRACIONES, TRADICIONES Y SIMBOLOS

El Día de Acción de Gracias moviliza a mucha gente que viaja por avión o auto para reunirse con familiares o amigos para la celebración. En muchos lugares se celebra un desfile local con motivo del feriado, como el de los almacenes *Macy's* en Nueva York, que se transmite en vivo por la televisión. Otros ven partidos de fútbol americano. A las tropas estadounidenses desplegadas en el extranjero también se les sirve una cena tradicional del Día de Acción de Gracias.

Perdón Presidencial

El Presidente Kennedy durante la ceremonia

Cada año desde 1947, La Federación Nacional del Pavo y Avícola y El Comité Nacional del Huevo entregan un pavo al presidente de los Estados Unidos en una ceremonia especial en la Casa Blanca. A los presidentes usualmente les gusta comer el pavo, con una notable excepción que ocurrió en 1963, cuando al Presidente Kennedy le entregaron el pavo y él dijo "Vamos a conservarlo." No fue sino hasta la primera celebración del Día de Acción de Gracias del Presidente George H.W. Bush, en 1989, que por primera vez se le concedió perdón oficial a un pavo.

En 2005 y 2006, los pavos fueron trasladados a Disneyland en California donde se desempeñaron como mariscales honorarios del Desfile del Día de Acción de Gracias. Después de eso, ellos pasaran el resto de sus vidas en el rancho de Disneyland.

El 25 de noviembre de 2009, el Presidente Obama dio al pavo llamado Courage (Coraje) un aplazamiento de último minuto. El ave era oriunda de Goldsboro, Carolina del Norte, fue el protagonista del acontecimiento. "Hay días que recuerdo el porqué me postulé para ser presidente y luego hay momentos como éste, donde perdono a un pavo y lo envió a Disneyland," él dijo. Los últimos pavos que se han salvado han sido: en 2008, Pumpkin (Calabaza) y Pecan (Nuez); en 2007, May (Mayo) y Flower (flor); en 2006: Flyer and Fryer y en 2005: Marshmallow y Yamy.

Fuente y más información: Thanksgiving Traditions: A Presidential Pardon — Infoplease.com http://www.infoplease.com/spot/tgturkey2.html#ixzz10lkTgMeo

Símbolos del Día de Acción de Gracias

Pavo, maíz, calabazas y la salsa de arándano son símbolos que representan la primera celebración del Día de Acción de Gracias. Ahora todos ellos son parte de la decoración de este feriado y de las tarjetas de felicitación.

Pavo.- Fue escogido por los emigrantes Británicos para celebrar el primer Día de Acción de Gracias. Desde la primera vez hasta ahora, el pavo es un elemento esencial.

Maíz.- Significaba la supervivencia de las colonias. "El Maíz Indio" como la decoración de la mesa o la puerta representa la cosecha y la temporada de otoño.

Calabaza.- Es un alimento propiamente americano que los nativos estadounidenses lo tuvieron por más de cinco mil años. Este elemento pasó a complementar la nutrición de los primeros colonos, quienes incorporaron este vegetal en su dieta. La mayoría de las calabazas de invierno se cosechan cuando están maduras, o sea, cuando la cáscara está dura y no se puede comer. Debido a la protección de la cáscara pueden ser preservadas y guardadas por varios meses.

La salsa de arándano o gelatina de arándano.- Se sirvió en el primer Día de Acción de Gracias y se sigue sirviendo hoy en día. El arándano es una baya ácida y agria, originaria de América. Crece en pantanos o zonas fangosas en Massachusetts y otros Estados de Nueva Inglaterra.

Desfile del Día de Acción de Gracias

El Desfile del Día de Acción de Gracias es un evento anual que organiza la tienda Macy's. Esta tradición comenzó en 1924 por la iniciativa de algunos empleados que eran descendientes de emigrantes. Ellos querían celebrar este festivo estadounidense del Día de Acción de Gracias, como a sus padres les gustaba hacerlo, con desfiles. Este evento de tres horas que se realiza en Nueva York comienza a las 9:00 a.m. tiempo del este en el Día de Acción de Gracias. Aproximadamente 40 millones de personas disfrutan viendo el desfile por televisión cada año.

Desfile de Macy's.

Macy's también auspicia otros pequeños desfiles como *the Season Parade* en Pittsburgh, Pensilvania, que se realiza dos días después del desfile principal.

Otros Desfiles:

El más antiguo de los desfiles es *Gimbels,* ahora conocido como "6abc-ikea." Se presentó por primera vez en Filadelfia en 1920. Otras ciudades tienen sus desfiles del Día de Acción de Gracias de McDonald en Chicago, Illinois, en Plymounth, Massachusetts; en Seattle, Washington; en Houston, Texas; en Detroit, Michigan y Fountain Hills en Arizona. Otros desfiles se realizan en los dos parques temáticos de Disney en California y Florida

Fuentes:

http://www.macysparade.com/
http://www.nbc.com/Macys_Parade/

Feriado de Acción de Gracias es ocasión para ayudarse unos a otros en EE.UU.

Por Louise Fenner
Redactora

La mayoría de los estadounidenses esperan con entusiasmo compartir una comida del Día de Acción de Gracias con familiares y amigos, pero muchos también hacen un esfuerzo especial para ser voluntarios en albergues, iglesias, bancos de alimentos y otras organizaciones benéficas. Muchos supermercados y personas contribuyen con pavos, papas, pasteles de calabaza y demás productos tradicionales del Día de Acción de Gracias a los bancos de alimentos y comedores de beneficencia, al igual que voluntarios pasan el día cocinando y sirviendo a cientos de personas.

"A medida que nos reunamos nuevamente con nuestros seres queridos, brindemos ayuda a nuestros vecinos y conciudadanos en necesidad", dijo el presidente Obama en su proclama del Día de Acción de Gracias.

En el año 2008, el entonces presidente electo Obama y su familia dieron el ejemplo al ayudar a distribuir alimentos en una iglesia en Chicago durante el Día de Acción de Gracias, y en un mensaje radial en que agradeció a las personas de todo Estados Unidos que "cooperaron con tiempo y recursos para ayudar a sus vecinos en necesidad. Es este espíritu que nos enlaza a todos como una sola familia estadounidense: La creencia de que ascendemos y decaemos como un sólo pueblo".

En el Día de Acción de Gracias 2008, el entonces presidente electo Barack Obama y su familia distribuyeron alimentos en la iglesia católica de Saint Columbanus, ubicada al sur de la ciudad de Chicago. En esta foto acompañan a Obama su hija Malia (izquierda) y Verónica Lewis.

El Día de Acción de Gracias, en general se centra en una cena de pavo asado, por lo que las campañas de donación de alimentos en todo el país se enfocan en ese ingrediente principal del banquete de Acción de Gracias.

Por ejemplo, cada año en la ciudad de Santa Mónica en California, la gente dona pavos sin cocinar u ofrece sus hornos para asar un pavo la noche anterior al Día de Acción de Gracias. En 2008, unos 300 pavos fueron preparados en más de 2.100 comidas calientes para los necesitados y distribuidas en el Auditorio Cívico de la ciudad. Mediante el programa Operación Pavo en la ciudad de Austin, Texas, se preparan y distribuyen comidas de Acción de Gracias y ropa cada año con la ayuda de más de mil voluntarios. En otras 16 ciudades, la mitad de ellas en Texas, también llevan a cabo campañas de la Operación Pavo.

DONAR, SER VOLUNTARIO Y DIVERTIRSE

Algunos grupos tratan de hacer de la donación algo divertido. En Las Vegas, el banco de alimentos *Three Square* y el equipo de hockey sobre hielo *Las Vegas Wranglers* desafiaron a los aficionados a llenar el remolque de un vehículo de carga con alimentos donados, y quien donaba por los menos cinco productos obtenía boletos gratuitos para el juego de hockey de esa noche. El banco de alimentos pidió a los voluntarios que ayudaran a colectar los alimentos en la puerta, junto con un voluntario especial que vistiera un disfraz de pavo durante el evento.

En el condado de Saint Mary en Maryland, el gobierno local auspicia una actividad benéfica basada en el juego de golf que se lleva a cabo el Día de Acción de Gracias. Los golfistas donan bolsas de alimentos no perecederos y artículos para el hogar a un banco de alimentos local. En 2008, más de 2.000 artículos fueron colectados. Los sitios web de redes sociales son otra forma de hacer de la donación algo fácil y divertido. Por ejemplo, el sitio web *SocialVibe* ofrece una solicitud de "Banquete de Acción de Gracias" para el sitio web *Facebook* que permite a los usuarios pedir a sus amigos que participen en un juego; por cada punto ganado en el juego, se donan alimentos a los necesitados en asociación con el Programa Mundial de Alimentos de las Naciones Unidas.

UNA NECESIDAD CADA VEZ MAYOR

Peggy Grimes, directora ejecutiva de la Red de Bancos de Alimentos de Montana en la ciudad de Missoula, en el estado de Montana, que proporciona alimentos a casi 200 agencias de beneficencia a través del estado, afirma que la necesidad de donaciones de alimentos durante la temporada de fiestas, y de hecho, durante todo el año, es más grande que nunca. En 2008, el banco de alimentos distribuyó cerca de 1,82 millón de kilogramos de alimentos, pero "probablemente alcanzaremos los 3,64 millones de kilogramos este año", agregó.

La Red de Bancos de Alimentos de Montana es un socio de *Feeding America* (anteriormente llamada *America's Second Harvest*), la organización nacional más grande de ayuda alimentaria en la nación. Cada día, entre 20 y 25 voluntarios trabajan para el banco de alimentos de Montana, clasificando latas y cajas de alimentos, empacando de nuevo productos en grandes cantidades como cereal, y poniendo órdenes de alimentos en cajas. Estudiantes universitarios y personas de la tercera edad con frecuencia les gusta venir durante el día, señaló Grimes, mientras que grupos de iglesias y demás personas vienen después del trabajo. "Estamos descubriendo que más familias quieren que sus hijos participen, y vienen por las noches — de manera que hemos tenido noches y fines de semana ocupados en los últimos seis meses". A las personas que realmente quieren servir comidas o distribuir canastas de alimentos se les dirige a grupos benéficos que llevan a cabo esas actividades, indicó Grimes. Se necesita de muchos voluntarios para un comedor de beneficencia que sirva comidas durante el Día de Acción de Gracias, añadió.

Un programa especial llamado Cazadores para los que tienen hambre (Hunters for the Hungry) permite a personas donar venado, alce, alce americano y otros animales de caza, que a su vez son trasladados a una instalación de procesamiento de alimentos operada por reclusos en la Prisión Estatal de Montana, ubicada en la ciudad de Deer Lodge, donde la carne es cortada y congelada, explicó Grimes. El banco de alimentos distribuye la carne donde se necesite.

"Estamos observando a muchas más familias asistir" al banco de alimentos debido a la pérdida de empleo causada por la recesión económica, expresó Grimes. "Cuando se presentan momentos de dificultad financiera en todo el país, la gente se agrupa y dice 'Lo más importante que tenemos que apoyar: Garantizar que la gente tenga un hogar y alimentos en su mesa'".

"De manera que las personas están participando, y son realmente muy generosas con nosotros y nos ayudan a cumplir con la tarea. Si no fuera así, no podríamos distribuir los alimentos a tanta gente".

Fuente: America.gov, http://www.america.gov

RECETAS DEL DIA DE ACCION DE GRACIAS.

Pavo con relleno, puré de papas y salsa, puré de camote, salsa de arándano y pie de calabaza son los íconos del festivo de Acción de Gracias, sin embargo si existen algunos sustitutos de la comida como es "Tofurke" (combinación de dos palabras en inglés Tofu y turkey: tofu y pavo), una mezcla hecha con proteína de trigo y de soya

- **Pavo Horneado**

Ingredientes:

1 pavo de 16 libras
1 tallo de apio (picadito)
1 cebolla (picada finamente)
7 clavos de ajo (hechos puré)
8 ramitas de tomillo
2 ramitas de romero
sal y pimienta
2 tazas de agua
4 tazas de caldo de pavo
¼ más dos cucharadas de harina.

Preparación:

1. Pre-calentar el horno a 200°C. Poner el pavo en una fuente de hornear grande. Poner los vegetales picados, el ajo y las hierbas rodeando el pavo, sazonarlo con sal y pimienta. Añadir dos tazas de agua y hornear el pavo por 3 horas aproximadamente.
2. Transferir el pavo a una tabla de cortar y dejarlo enfriar por 30 minutos.

Salsa:

Retirar el caldo de la fuente y quitar un poco de la grasa. Poner las 4 tazas de caldo en una sartén mediana y hervirlo hasta reducir un poco. En una fuente, aparte, disolver la harina con un poco del caldo y luego añadirlo a la sartén mezclándolo. Servirlo en una salsera junto con el pavo.

- **Puré de camotes o batatas**

Ingredientes:

4 camotes medianos pelados
1 cucharada de mantequilla
¼ de taza de leche
3/8 de taza de azúcar morena
1 cucharada de canela.

Preparación:

Hervir agua y poner los camotes picados en cubos pequeños. Cocinarlos hasta que estén suaves. Sacar los camotes a una fuente honda. Hacerlos puré y añadir la mantequilla y leche, mezclar bien. Añadir el azúcar y la canela. Servir en una fuente honda, con canela espolvoreada.

- **Salsa de arándanos triple**

Ingredientes:

1 taza de jugo de arándanos
¼ de taza de azúcar
12 onzas de arándanos frescos o congelados
½ taza de arándanos secos
2 cucharadas de miel
1 cucharada de cáscara de limón rallado
¼ de cucharada de especias aromáticas.

Preparación:

En una sartén puesta a fuego mediano, cocinar el jugo de arándanos y el azúcar, moviendo hasta que se disuelva. Añadir los arándanos frescos y secos, cocinarlos hasta que los secos se vean rellenitos, alrededor de 6 u 8 minutos. Sacar del fuego y añadir la miel, la ralladura de limón y las especias. Enfriar la salsa completamente y ponerla en la salsera. Cubrir y refrigerar por lo menos dos horas. Servir junto con el pavo.

- **Relleno de vegetales y hierbas**

Ingredientes:

1 ½ barras de pan firme, cortado.
1 cucharada de aceite de oliva
2 zanahorias medianas picadas finamente
2 ramas de apio, picadas finamente
1 cebolla mediana picadita
½ taza de perejil picado
¾ de cucharada de sazonador
sal y pimienta negra
2 ½ tazas de caldo de pollo

Preparación:

Precalentar el horno a 200c. Engrasar un molde de hornear de vidrio y reservarlo. En una lata de hornear, ponga las rebanadas de pan y dore en el horno por 16 minutos, hasta que el pan esté dorado y seco.

Mientras tanto, en una sartén grande, caliente el aceite y añada las zanahorias, el apio y la cebolla, cocínelos hasta que los vegetales estén tiernos y ligeramente dorados. Remover la sartén del fuego y añadir el perejil, el sazonador, ½ cucharada de sal y ¼ de cucharada de pimienta negra.

Con un cuchillo corte el pan en cubitos, y póngalos en una fuente honda, añada el caldo y los vegetales y mezcle bien. Ponga la mezcla en el molde engrasado reservado y hornee por 30 minutos a 165c cubierto con papel de aluminio, los últimos 5 minutos descubrir para dorar.

- **Receta del pastel de calabaza de la Abuela Sanders**
(Cantidad: dos pasteles de 20 cm. de diámetro)

Ingredientes: Corteza del Pastel

3 tazas de harina
1 cucharadita de sal
1 taza de Manteca de cerdo, margarina, mantequilla o combinación de ellas
1 huevo batido
1 cucharita de vinagre
5 cucharadas soperas de agua

Mezclar a mano la harina, sal y manteca de cerdo hasta que la masa se desmorone. Agregar huevo, vinagre y agua. Mezclar todo. Dividir la masa por la mitad y amasar dos bolas. Envolver cada bola en plástico espolvorear con harina. Una vez que la masa se haya endurecido (30 minutos, o algo así) amasar la corteza. Si la masa está demasiado pegajosa, agregar harina. Poner la corteza amasada en una fuente de pastel de 20 centímetros. Hacer estrías en el borde de la corteza. Repetir el procedimiento con la otra bola.

Relleno del pastel

3 tazas de calabaza hervida y molida
1 ½ tazas de azúcar morena
2 cucharadita de canela
1 cucharadita de jengibre (fresco o en polvo)

1 cucharadita de sal
4 huevos
3 tazas de leche
1 taza de crema liviana

Revolver azúcar, las especies y la sal con la calabaza. Batir ligeramente los huevos y mezclarlos con la leche y la crema. Combinar bien las dos mezclas y verterlas en las cortezas ya preparadas (pero sin hornear – ver la receta anterior). Hornear en horno caliente (200 grados C) hasta que la pasta de la calabaza quede firme (alrededor de 45 minutos)

Fuente: Nosotros y la mesa reflexiones sobre la comida y Cultura. (**Americans at the Table: Reflections on Food and Culture** U.S. Society & Values, E- Journal, July 2004.)

Preparado por:

Information Resources Center
U.S. Embassy, Bogota D.C., Colombia
InfoUSA-colombia@state.gov

Centro de Recursos Informativos
Embajada de Estados Unidos en Bogotá
En colaboración con Centros de Recursos de Información de la región
Teléfono: 315 2131 :: Fax: 315- 2208 :: email: *InfoUSA-Colombia@state.gov*